

Une autre vie s'invente ici

LE JOURNAL DES HABITANTS DU PARC

N°59
JUN 2021

PAGE 3

Une coccinelle qui ne passe pas inaperçue

PAGES 4 À 8

Un été de découvertes en Caps et Marais d'Opale

PAGES 4 À 8

Vente directe : les producteurs locaux vous accueillent

Dans ce journal, votre mini-guide



Voilà l'ÉTÉ



14

C'est le nombre d'estaminets-randonnée du Parc labellisés Valeurs Parcs. Ces bistrotts de village offrent aux randonneurs, touristes ou habitants, seul, en famille ou en groupe, mille et une raisons de faire une pause ! La preuve en images dans une très belle vidéo réalisée pour soutenir les initiatives rurales. A découvrir sur la chaîne Youtube du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale.



Le mot du président



Du littoral de la Côte d'Opale au marais Audomarois, notre territoire est dynamique et attractif. Ses paysages variés, ses espaces naturels riches en biodiversité, son cadre de vie, ses producteurs et artisans locaux sont autant de pépites que ce numéro estival du Journal des habitants propose de mieux connaître, valoriser et préserver. Une vingtaine d'idées de sortie est répertoriée. Je vous invite cet été à explorer ce patrimoine près de chez vous et pourquoi pas abriter dans votre jardin un petit coin de nature inspiré de vos balades.

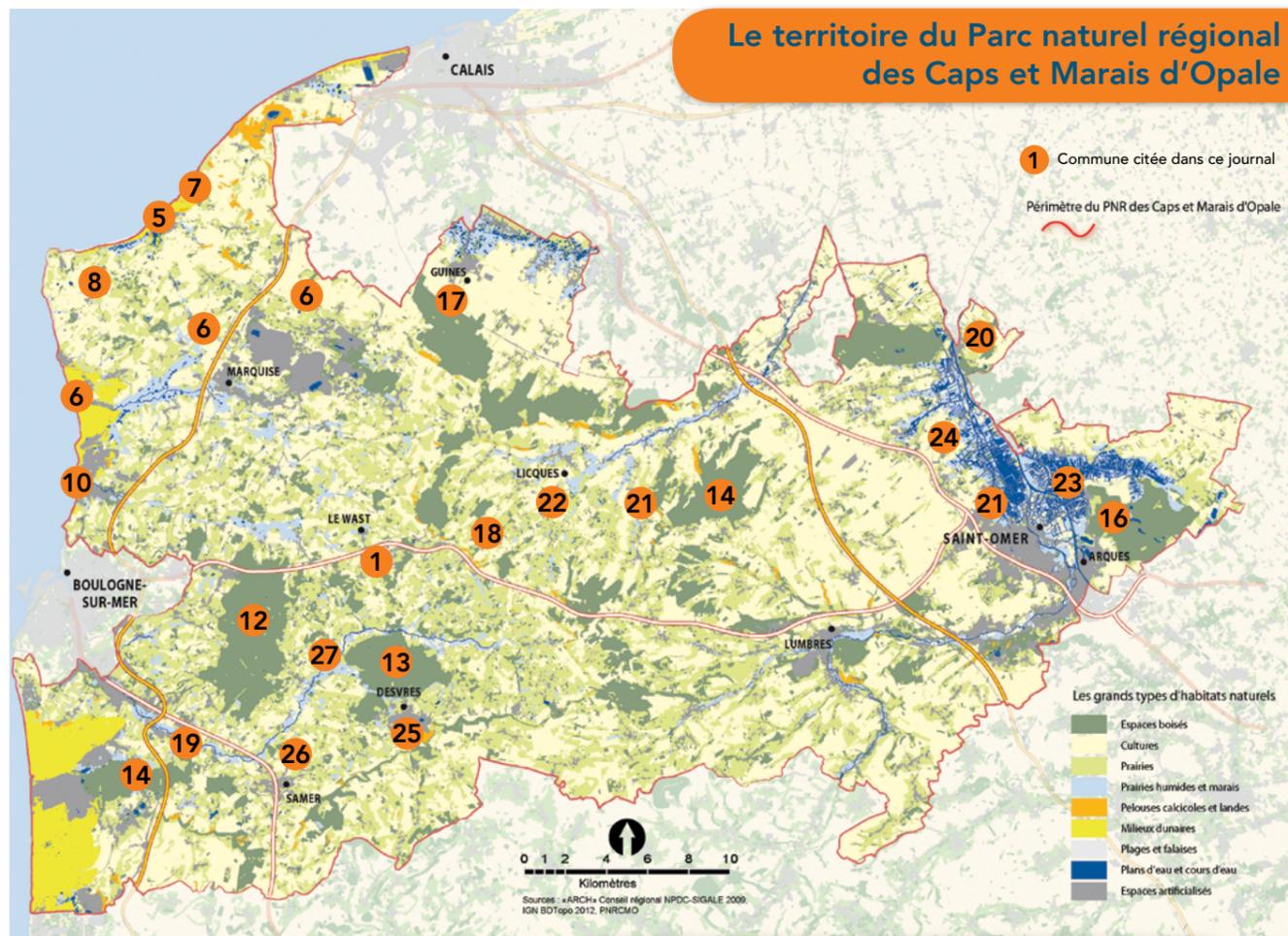
Expérimenter, inspirer, fédérer, valoriser des initiatives, individuelles, collectives ou publiques, qui contribuent à l'adaptation du territoire aux enjeux écologiques et économiques, c'est le rôle d'un Parc naturel régional. Au premier semestre, le Parc a réalisé l'évaluation à mi-parcours de sa Charte* (2013-2028). Au-delà de l'obligation réglementaire, cette étape est l'occasion de faire un point

sur les actions mises en place et de redéfinir, ensemble, certaines priorités pour tenir compte de l'évolution des objectifs de développement durable et ainsi être un territoire ambitieux. A la rentrée, la phase participative de l'évaluation va démarrer car le projet collectif pour le territoire ne peut aboutir sans l'implication de toutes les forces vives, élus mais aussi habitants.

* Suite au décret n° 2012-83 du 24 janvier 2012, les Parcs naturels régionaux doivent réaliser l'évaluation à mi-parcours de leur Charte pour s'assurer que le Parc, avec l'ensemble de ses partenaires, tient sa « feuille de route ». Ce cap est transcrit dans la Charte du Parc. Elle consigne le projet du territoire pour 15 ans. Elle définit les grandes orientations partagées et toutes les mesures que s'engagent à mettre en œuvre les signataires de la Charte (les communes, les communautés de communes du Parc, la Région, le Département du Pas-de-Calais) pour atteindre les objectifs fixés.

LE PRÉSIDENT DU PARC NATUREL RÉGIONAL,
PHILIPPE LELEU

Le territoire du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale



N°59 - JUIN 2021
Le Journal des habitants du Parc est diffusé sur abonnement dans les 154 communes du Parc naturel régional.
Directeur de la publication : Philippe Leleu
Rédaction : Marie-Noëlle Cuevas, Dorothée Delomez

Photos : Parc naturel régional, sauf mentions contraires
Réalisation : François Hétru
Imprimerie : SIB, Boulogne-sur-Mer
Tirage : 5000 exemplaires
N°ISSN : 1636-3760
Dépôt légal : 2^e trimestre 2021

LE PARC EN IMAGES

Une sélection des actualités du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale

BIENVENUE À LA BIODIVERSITÉ 1



Le manoir du Huisbois et les bâtiments attenants, siège du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale situé à Le Wast, ont bénéficié d'importants travaux d'éco-rénovation (vous avez déjà pu lire plusieurs articles dans ces pages). Bien sûr, les extérieurs n'ont pas été oubliés. 1 100 jeunes arbres et arbustes d'essences locales* ont été plantés lors d'un chantier participatif par les agents du Parc. Différents paillages biodégradables ont été mis en place à titre démonstratif. Avec le Parc, apprendre les éco-gestes c'est à l'intérieur comme à l'extérieur !

* Ces plantations ont bénéficié du financement « 100 000 arbres pour demain » de La Voix du Nord en partenariat avec Espaces naturels régionaux.

RESTAURER LE PETIT PATRIMOINE RURAL POUR NOS PAYSAGES 3

Au lieu de rencontre des communes de Réty, Rinxent et Wierre-Effroy, le pont Leurette avait été endommagé lors d'un accident de voiture. L'ouvrage construit en pierres du Boulonnais participe à la qualité du paysage. L'association d'insertion Rivages Propres est donc intervenue au printemps pour remonter le parapet selon la technique traditionnelle du mur à double épaisseur. L'occasion aussi de remplacer les joints de ciment du second parapet par du mortier et des enduits de chaux et de sable, bien plus adaptés à la maçonnerie en pierre et bien plus intéressants pour la biodiversité. Ce chantier patrimonial, encouragé par les communes et coordonné par le Parc naturel régional, a également permis de transmettre le savoir-faire traditionnel de la pierre sèche aux agents techniques des communes concernées.



LA COCCINELLE MARSUPILAMI



Officiellement, cette coccinelle s'appelle *Psyllobora vigintiduopunctata*, mais on la surnomme « coccinelle marsupilami »

Connaissez-vous la coccinelle marsupilami ? Cette petite bête tient évidemment son joli surnom de sa couleur jaune vif et de ses 22 points noirs (sur le corps, elle en a aussi 5 sur la tête) qui lui donnent un air de famille avec l'animal imaginé par Franquin. Cette petite coccinelle (5 mm) aime se nicher dans les herbes basses et se nourrit notamment d'oïdium, un champignon qui attaque la végétation et donne un voile blanc aux feuilles. Si vous la dénicher dans votre jardin (par exemple en train de se nourrir sur l'oïdium de vos courgettes), n'hésitez pas à la prendre en photo et à envoyer la photo (ainsi que le lieu et la date d'observation) à l'adresse mail : observateurs@parc-opale.fr.

UN PRIX D'AGROFORESTERIE



Neuf agriculteurs du Parc naturel régional ont participé au concours.

C'est dans un pâturage du bocage boulonnais que la remise de prix a eu lieu. Didier Findinier cultivateur, et Nicolas Leduc, éleveur bovin, ont remporté le concours local d'agroforesterie.

Cette compétition, organisée par le Parc naturel régional, récompense les agriculteurs qui plantent des arbres dans leurs exploitations afin d'en améliorer le fonctionnement. Bons pour la nature et pour la biodiversité, les arbres peuvent rendre de nombreux services aux agriculteurs. Ils constituent un abri pour le bétail contre le vent, la pluie et le soleil d'été. Pour les cultures, ils enrichissent le sol. Enfin, grâce à son réseau racinaire, l'arbre est un allié efficace contre le ruissellement et les inondations.

Au détour de vos balades, vous pouvez vous arrêter chez les producteurs et artisans locaux. Légumes, fruits, miel, glaces, produits de l'élevage, produits laitiers : dégustez les saveurs de nos terroirs et partez à la rencontre des savoir-faire des Caps et Marais d'Opale.

Autour de Marquise et Wissant

→ **Audembert**
VIVIANE ET MAXIME EVERAERE
850, rue de la Vallée
Viande bovine et volailles
Appeler avant de passer : 06 10 17 69 69

→ **Audinghen**
EARL LES HIRONDELLES
1550 hameau d'Haringzelle
Volaille
De 7h à 21h ; 06 13 44 98 84

→ **Audresselles**
LA FERME SAINT-JEAN
2, rue Pierre de Wissant
Produits laitiers et artisanaux
De 10h à 12h sauf le mardi
LA FERME DE SELLES
Chemin de Selles
Produits laitiers et légumes de saison
Vend. et sam. 10h-19h, dim. 10h-12h

→ **Beuvrequen**
LE MARAÎCHER BIO DU RUSSOLIN
1121, rue Principale
Légumes de saison bio
Tous les jours : 06 64 66 26 39

→ **Leubringhen**
LA FERME MIONET
60, hameau de Bainghen
Glaces artisanales
Appeler avant de passer : 06 08 74 21 83

→ **Maninghen-Henne**
ELEVAGE BÉAL
62, rue de Hurtevent
Produits laitiers et légumes
Appeler avant de passer : 06 74 51 76 52

→ **Marquise**
LA FERME PÉDAGOGIQUE DUCHATEAU
310, Hameau de Blecquenecques
Pommes de terre
Du lundi au samedi ; 03 21 87 30 56
LA FERME DES DÉLICÉS
575, hameau de Ledquent
Viande de canard et produits artisanaux
Appeler avant de passer : 06 85 52 90 92

→ **Peuplingues**
LE VERGER DE LA BEUSSINGUE
112, route de Calais
Légumes de saison
Du mer. au vend. 10h-12h et 14h-18h30,
we 10h-18h30

→ **Réty**
LA FROMAGERIE DE LA SLACK
9, rue Calmette
Fromagerie artisanale
Mercredi 16h-19h, vendredi 13h-19h,
samedi 10h-12h30 et 14h-18h
EARL DE CASTELBRUNE
31, rue Louise Michel
Viande bovine
Appeler avant de passer : 06 33 49 71 98
LA FROMAGERIE DES DEUX CAPS
11, rue Calmette
Fromagerie artisanale
Vendredi 9h30-18h et samedi 9h30-13h

Evasion, dépaysement, saveurs et savoir-faire sont au programme de votre été en Caps et Marais d'Opale !

Du littoral au marais Audomarois, en passant par l'arrière-pays du Boulonnais, du Calaisis et les vallées de l'Aa et de La Hem, le Parc naturel régional regorge de richesses qui façonnent nos paysages et construisent nos patrimoines (naturel, culturel, bâti). Faites le plein d'idées d'activités au fil des pages pour vous ressourcer, vous émerveiller et passer des vacances nature près de chez vous !

IDÉE N° 1 Le charme de la pierre 4

Vivre dans une région aux patrimoines préservés est une chance incroyable. En Caps et Marais d'Opale, le patrimoine bâti est une composante importante de la qualité des paysages. La pierre, présente dans le sous-sol boulonnais, était autrefois utilisée pour construire l'habitat rural. Maisons, fermes, manoirs, châteaux et murs en pierre font le charme de cette région. Sur le littoral, le paysage est ponctué de murs en pierre. Le sentier des Voyettes au départ de la mairie de Bazinghen (9,5 km) permet d'apprécier ce patrimoine typique et offre un point de vue remarquable sur la vallée de la Slack, l'un des plus vastes massifs dunaires du Pas-de-Calais.



IDÉE N° 2 La tradition du flobart 5

Connaissez-vous les flobarts ? Ces bateaux de pêche sont emblématiques de la Côte d'Opale. Dotée d'un fond plat, cette embarcation était particulièrement adaptée à la pêche et pouvait s'échouer sur le sable à marée basse. Aujourd'hui, il ne reste que quelques flobarts, sauvés notamment par une association de passionnés « Flobarts des deux Caps », que le Parc naturel régional accompagne dans sa démarche. Afin de mettre en valeur ce patrimoine local, la Ville de Wissant organise chaque année la Fête du Flobart. Elle se tiendra les 21 et 22 août. L'occasion de découvrir ces bateaux et de déguster quelques fruits de mer !

IDÉE N° 3 Remonter le temps 6

A Ambleteuse, les âmes de Vauban et de Louis XIV planent encore sur le fort en mer chargé de défendre l'estuaire de la Slack. Ne manquez pas de faire la boucle de la Slack : un parcours de 5 km à travers dunes, sous-bois et mares pour faire le tour de l'estuaire naturel riche en biodiversité et longer le fort d'Ambleteuse les pieds dans l'eau. Visiter le fort est un bon moyen pour soutenir l'association des Amis du fort d'Ambleteuse qui œuvre pour faire inscrire cette construction de Vauban au patrimoine mondial de l'UNESCO. Elle a reçu de nombreux soutiens dont celui du Parc naturel régional.



IDÉE N° 4 A marée basse 7

A Escalles, la plage du cap Blanc-Nez est propice aux balades au bord de l'eau. Elle offre une très jolie vue sur les falaises. Idéalement, programmez votre sortie pour profiter des premières lueurs du jour ou fin de journée pour voir le soleil se coucher !



Les bonnes adresses 8 9

Pour découvrir le Grand Site de France des Deux-Caps (8 communes du littoral d'Escalles à Wimereux), possibilité de louer des vélos électriques :

- ▷ à la maison du Site des Deux-Caps à Audinghen : 03 21 21 62 22,
- ▷ A la forteresse de Mimoyecques à Landrethun-le-Nord : 03 21 87 10 34

IDÉE N° 5 La pêche à pied 8 10 11



Entre terre et mer, quand la mer recule, la plage est le terrain de jeu idéal pour la pêche à pied. De nombreuses plages du Boulonnais se prêtent à cette activité : Ambleteuse, Wimereux, Equihen... Néanmoins, pour préserver les espèces animales maritimes et ne pas perturber l'écosystème local, il est demandé aux pêcheurs amateurs de :

- ▷ Pêcher uniquement du lever au coucher du soleil,
- ▷ Ne pêcher les moules qu'à la cuillère, et ne prélever que celles qui atteignent les 4 cm,

- ▷ Ne pas pêcher à moins de 25 mètres d'une concession,
- ▷ Se limiter à 5 kg par pêcheur,
- ▷ Contrôler l'arrêté préfectoral, la pêche n'est pas autorisée sur toutes les plages.

Vous pouvez également soutenir les pêcheurs à pied professionnels de la Côte d'Opale en dégustant leur récolte. Vente directe à Equihen chez Marie-Louise Monier (rue du Beurte fondu) ou chez Christophe Penel (rue Charles Cazin), à Audinghen chez Alain Cousin (rue Principale), à Wimereux chez Marie Line (rue F. Mitterrand).

12 13 14 15 16

IDÉE N° 6 Collecte d'objets en forêt

L'été lorsqu'il fait trop chaud, direction la forêt pour se rafraîchir. En Caps et Marais d'Opale, on compte de nombreux massifs forestiers : forêt domaniale de Boulogne, de Desvres, d'Hardelot, de Tournehem, de Rihoult-Clairmarais... Equipés de vêtements adaptés (pantalons et longues manches) et d'un pique-nique, la balade en forêt est l'occasion d'organiser une collecte d'objets. Individuellement, en équipes ou ensemble, selon la technique de l'abécédaire, il faudra trouver des objets commençant par un A, puis un B...

Gare aux tiques ! De retour à la maison, inspectez soigneusement chaque partie du corps.

IDÉE N° 7 17

La campagne à vélo

Depuis Guînes, la vélo-route « La Colonne Blanchart » prend son départ (30 km). La boucle peut être faite sur la journée, et vous fait découvrir les communes de Guînes, Bouquehault, Boursin, Hardinghen et Fiennes. Une étape s'impose à l'estaminet-randonnée d'Hardinghen Le Lion d'or pour déguster un repas à base de produits locaux et découvrir les jeux anciens.

IDÉE N° 8 18 19

A tire-d'aile

Avec la Ligue de Protection des Oiseaux du Pas-de-Calais et le Parc naturel régional, partir à la rencontre...

- > des oiseaux, samedi 28 août à 9h à Bainghen
- > des chauves-souris, samedi 28 août, à partir de 19h, à Hesdigneul-lès-Boulogne.

Animations sur réservation au 03 21 87 90 90.

→ **Saint-Inglevert**
LE JARDIN COLIBRI
1730, route de Saint-Inglevert
Légumes de saison bio
Du lundi au mercredi 16h-19h30

→ **Sangatte**
EARL LES SALINES
Route départementale 940
Viande bovine
Vendredi 10h-12h30 et 14h-18h
LES SERRES DE SANGATTE
Digue Camin
Légumes de saison
Du lundi au samedi 10h-12h et 14h-18h
LE RUCHER DES ARGOUSIERS
706, rue Rols
Miel et produits de la ruche
Appeler avant de passer : 06 05 33 32 42
LE RUCHER DES NOIRES MOTTES
2327, route départementale 940
Miel, pain d'épices, produits de la ruche
Appeler avant de passer : 03 21 35 71 56

→ **Tardinghen**
LA BRASSERIE ARTISANALE DES 2 CAPS
1413, route d'Ausques
Bières artisanales
Du ma. au sa. 10h-19h, dim. 15h-19h
GAEC BOULET
765, route du Chatelet
Mouton boulonnais
Appeler avant de passer : 06 65 30 93 22

→ **Wierre-Effroy**
LA FERM'ANDISE
2400, rue de Belle au lieu-dit la Maloterie
Fruits et glaces artisanales
Samedi 10h-18h
LA FERME DE LA CAUD
2104 rue de Hesdres
Volailles et viande bovine bio
Appeler avant de passer : 06 81 64 07 97
LA FROMAGERIE ARTISANALE DE
SAINTE-GODELEINE
130, rue des Coutures
Fromages artisanaux
Du lundi au samedi 9h30-12h30 et 14h-18h30

→ **Wissant**
LA FERME DE SAINT-PÔ
Route départementale 940
Viande bovine et pommes de terre
Du mercredi au samedi 10h-12h30 et 14h-19h
LA FERME DU VIVIER
Chemin Le Vivier
Fruits et légumes de saison
De 10h à 12h et de 14h à 18h

Autour de Boulogne-sur-Mer

→ **Baincthun**
LES BRASSEURS DES TERRES
D'OPALE
61 rue de Macquinghen,
Bières artisanales
Mer. et vend. 17h-19h30, sam. 10h-19h30

→ **Condette**
LA FERME DE FLORINCHTHON
4, rue d'Hesdigneul
Viande bovine
Vendredi 15h-19h30 et samedi 9h30-13h

→ **Echinghen**
LE CLOS DE TOURNES
1810, route de Tournes
Légumes de saison bio
Mercredi et samedi ; 06 07 09 21 14

→ **Neufchâtel-Hardelot**
ELEVAGE MANTEL
72, rue de la Corne
Viande bovine
Appeler avant de passer : 03 21 91 43 98

LA FERME DU HÊTRE
80 rue du Hêtre
Viande de porc
Mercredi 14h-19h, jeudi et vendredi
9h-12h30 et 14h-19h, samedi 9h-12h30

→ **Saint-Martin-Boulogne**
GAEC DE BÉDOUATRE
300, route de la Caucherie
Foie gras, produits laitiers
Du mer. au sam. 10h-13h et 14h-18h
LA FERME DU BOIS L'ABBÉ
Route de Wimille
Viandes, produits laitiers et plats
Du mar. au sam. 10h-12h30 et 14h30-19h

→ **Wimille**
La Ferme de la Ménandelle
6, route de la Ménandelle
Légumes de saison
Du mar. au vend. 16h30-20h, sam. 10h-13h

Autour de Guînes, Ardres et Licques

→ **Ardres**
LA MICHE D'ANTAN
50 route de Guînes
Pains cuits au feu de bois
Du mardi au vendredi 7h-12h30 et
15h-18h30, we 7h-12h

→ **Balinghem**
LE JARDIN DES NOIRES TERRES
704 rue du Contre-halage
Légumes de saison
06 41 15 22 73
LA FERME DE LA GRANDE-PORTE
718 rue du Camp du drapeau
Lait et produits laitiers (brebis, vache)
Samedi 10h-17h

→ **Guînes**
MARC ET SUSANNE LEFEBVRE
74 boulevard Blanchard
Pommes de terre et confiture de nèfle
Appeler avant de passer : 09 53 76 41 72

→ **Hermelinghen**
LA FERME DU BOUT DU BREUIL
910 route d'Hardinghen
Porcs, viande bovine, légumes bio,
Mercredi 14h30-17h, jeudi 16h30-19h30,
vendredi 14h30-19h30, samedi 9h30-13h

→ **Landrethun-lez-Ardres**
LA FERME DES FRAISIERS
127 rue de l'Eglise
Fraises, produits laitiers, œufs,
De 10h à 19h ; 03 21 35 46 60
FRAISES D'ANTAN
2126 route du Val
Fruits rouges, tomates
De 14h à 20h ; 06 09 35 59 77

→ **Licques**
LICQUES VOLAILLES
777 rue de l'Abbé Pruvost
Volailles
Du lundi au vendredi 8h30-12h30 et
14h-17h, samedi 8h-12h

→ **Landrethun-lez-Ardres**
LA FERME DE LA GRANDE-PORTE
718 rue du Camp du drapeau
Lait et produits laitiers (brebis, vache)
Samedi 10h-17h

→ **Landrethun-lez-Ardres**
LA FERME DES FRAISIERS
127 rue de l'Eglise
Fraises, produits laitiers, œufs,
De 10h à 19h ; 03 21 35 46 60
FRAISES D'ANTAN
2126 route du Val
Fruits rouges, tomates
De 14h à 20h ; 06 09 35 59 77

→ **Alquines**
LA FERME DU MONT VERT
2 rue du Buisson
Viande bovine et de cerfs, terrines
Du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h.
BOULANGERIE ALQUINES
6 rue Rocourt
Pains cuits au feu de bois
Du mardi au samedi 8h-18h, dimanche 8h-12h

→ **Audrehem**
LA FERME DE LA MOTTE
245 Impasse de la Motte
Produits laitiers
Lundi, mardi, jeudi, vendredi 16h-19h

→ **Bonningues-les-Ardres**
FERME DE LA VALLÉE DE LA HEM
72 rue de brèmes
Viande bovine, porcine, volaille, charcuterie
Mercredi 14h30-19h, samedi 9h-12h et 14h-19h

→ **Escoeuilles**
LA FERME DES PEUPLIERS
Ancienne route Nationale 42 - Harlettes
Porcs, volailles, charcuterie
Appeler avant de passer : 06 40 59 96 56
BOULANGERIE D'ESCOEUILLES
6, rue de l'église
Pains cuits au feu de bois
Du mardi au samedi 7h30-19h30, dimanche 7h30-13h
BRASSERIE DU FUNQUET
19 rue de la Tirée
Bières artisanales
Vendredi 10h-18h, samedi 14h-18h

→ **Lumbres**
PAINS & CIE
2 rue François Cousin
Pain cuit au feu de bois
Du lundi au vendredi (sauf mercredi) 6h30-12h30 et 14h-19h ; le we 6h30-12h30
LE RUCHER D'ARQUEMBRONNE
3 avenue Chochoy-Liauwwette
Miel et produits de la ruche
Appeler avant de passer : 03 21 39 74 36

→ **Pihem**
LA GRANGE AUX SAVEURS
35 Bis route de Théroüanne
Poulets, pintades, canards, foie gras
Vendredi 14h-19h, samedi 9h-12h et 14h-18h

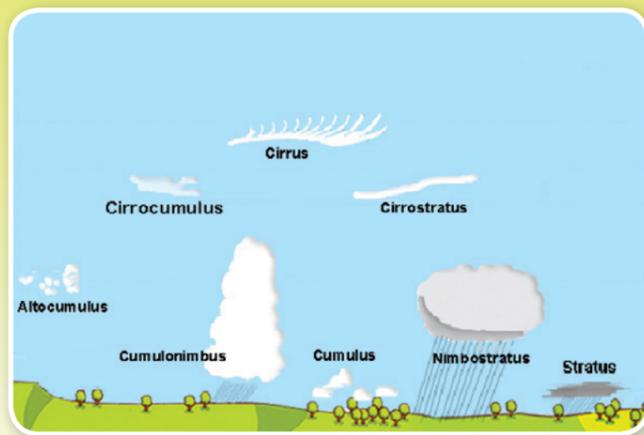
→ **Surques**
LA FERME DU PAILLARD
351 route de Rebergues
Viande bovine, porcine, volailles, lapins
Jeudi 15h-18h30, vendredi 10h-19h et samedi 9h-13h
CAFÉ-BOULANGERIE BAY
2938 rue Principale
Pains cuits au feu de bois
De 7h à 21h (sauf le mercredi)

→ **Wavrans-sur-l'Aa**
PHILIPPE COQUEMPT
60 rue Bernard Chochoy
Endives
De 6h à 21h

→ **Wismes**
SERGE FASQUELLE
29 Le Rietz Mottu
Miel et produits de la ruche
Appeler avant de passer : 07 69 37 74 06
LES PÉPINIÈRES DE WISMES
18 le Rietz-Mottu
Jus de pomme
Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h

→ **Zudausques**
LES VERGERS DE L'ESCAPADE
3, Chemin de la Vallée
Pommes, jus, vinaigre de cidre
Du lundi au samedi 9h-17h

IDÉE N° 9 La tête dans les nuages 20 21



C'est fascinant et relaxant d'observer les nuages. On se détend, on respire profondément et on laisse libre cours à notre imagination. Ici, une créature fantastique, là un visage... Mais savez-vous que les nuages ont un nom ? Apprenez à les reconnaître allongé dans l'herbe au pied du moulin en pierre de Watten ou sur le coteau d'Audrehem (au départ de la mairie, sentier jusqu'à un point de vue).

IDÉE N° 10 Profiter d'un coteau et des étoiles 22

Vous pensez avoir arpenté déjà tous les chemins de promenade du territoire ? Détrompez-vous, un nouveau chemin vient d'être tracé. Direction Le Vigneau de Licques dans la belle vallée de la Hem, qui vous offrira un panorama magnifique sur la campagne de Licques mais aussi un coin tranquille pour observer les étoiles filantes.

Le point de départ de la balade (longue de 2 km) se trouve non loin de la D224, au niveau du spot de parapente. Un balisage temporaire a été mis en place. Ce chemin descend le Vigneau, rejoint une partie du chemin de randonnée « Le Cah-Licqu'Co » pour remonter ensuite le coteau. En haut du vigneau, au départ de la boucle, vous disposez d'un point de vue magnifique.

C'est aussi un très bon spot pour observer les étoiles filantes. Installez-vous à la tombée de la nuit durant les premiers jours d'août et détendez-vous en attendant de voir passer les belles trainées blanches dans le ciel. N'oubliez pas de faire un vœu !



IDÉE N° 11 23

Marché au bord de l'eau

Face au marais, proche de l'eau, venez rencontrer les maraîchers, producteurs, artisans ou créateurs de la région. Le marché au bord de l'eau, organisé par O'Marais by Isnor, aura lieu le 14 juillet, le 15 août et le 12 septembre, de 10h à 18h à l'embarcadere d'Isnor (3 rue du Marais à Clairmarais).



crédit photo ISNOR

IDÉE N° 12 23

Récolter et semer de bonnes idées

Dans le jardin pédagogique de la Grange Nature à Clairmarais, faites le plein d'idées d'aménagements favorisant la biodiversité à reproduire chez vous. La Grange Nature propose également l'exposition « Une biodiversité protégée, une humanité préservée ». C'est aussi le point de départ de nombreux sentiers pour découvrir la faune et la flore de la Réserve naturelle nationale des Etangs du Rome-laëre. Infos : 03 21 38 52 95

Les bonnes adresses

Pour découvrir en famille, l'histoire du marais Audomarois, le charme des canaux et la biodiversité du marais, possibilité de visite en bateau : Au bon accueil à Salperwick, (03 21 38 35 14), Le Brouckailler à Nieurlet (03 21 11 56 47), Les Faiseurs de bateaux à Saint-Omer (06 08 09 94 88), O Marais by Isnor à Clairmarais (03 21 39 15 15), la maison du Marais à Saint-Martin-lez-Tatinghem (03 21 22 96 10).

Plus d'infos : www.pas-de-calais-tourisme.com/fr/le-marais-audomarois/



IDÉE 13 Flâner en Flandre 28

Des arbres fruitiers d'essences locales, des haies champêtres, des prairies pâturées par des moutons, des mares, un sentier de balade, une aire pour les enfants : le coin nature de Noordpeene, à l'arrière de la maison de la Bataille, est un lieu de vie partagé accueillant des activités de loisirs mais aussi une faune et une flore variées. S'y balader permet de prendre conscience de l'importance de sauvegarder le patrimoine fruitier régional et de préserver des espaces naturels favorables à la biodiversité. De quoi se passionner pour l'art du verger, même tout petit !

Le coin nature de Noordpeene : 200 rue de la Mairie, Noordpeene

IDÉE N° 14

Oser manger des fleurs de carottes sauvages



Juillet est la pleine saison des fleurs de carottes sauvages. En balade ou au jardin, on en trouve dans les endroits bien ensoleillés. Pour la reconnaître c'est facile. Voici deux astuces : en coupant la tige juste en dessous de la fleur, cela sent la carotte ; et au milieu de la fleur, il y a un point noir. Les fleurs de carottes s'utilisent comme décoration à manger dans les salades, on peut aussi les frire dans une pâte à beignets. A consommer salé ou sucré !

Prévoir 6 à 8 fleurs de carottes sauvages. Préparer la pâte à beignets (1 verre de farine, 1/2 cuillère de levure chimique, 1/2 verre de sucre, 1 verre d'eau). Mélanger les ingrédients secs puis ajouter progressivement l'eau en fouettant afin d'obtenir une pâte homogène. Laver et sécher les fleurs. Mettre à chauffer l'huile. Plonger les fleurs dans la pâte puis déposer dans l'huile chaude et laisser frire jusqu'à coloration.

IDÉE N° 15 La Fête du Parc à Moule 24

Dimanche 12 septembre, Moule accueille la Fête du Parc sur le site de la Sablière, de 10h à 19h. A l'heure où nous imprimons ces lignes, cette manifestation festive, vitrine des richesses du territoire des Caps et Marais d'Opale, proposera un grand marché de producteurs et artisans locaux, la découverte du marais Audomarois, des paysages, de la faune et la flore et plein de conseils pour participer à la transition énergétique et écologique. Manifestation organisée selon le protocole sanitaire en vigueur.



Toutes les infos sur www.parc-opale.fr

→ **Clairmarais**
BRASSERIE DE L'ABBAYE
route d'Arques, ferme de l'abbaye
Bières artisanales
Vendredi et samedi 10h-12h et 14h-18h
BIOMARAIS
5 chemin du Saint Bernard
Fruits et légumes de saison
Mercredi, samedi 15h-18h

→ **Eperlecques**
DOMINIQUE LAMBRIQUET
45 rue de la Westrove
Fruits et légumes de saison
Samedi 9h30-11h
CHRISTIAN CANIS
22 rue de la gare
Légumes et fleurs
Du mardi au samedi 9h-19h
FERME STERCKEMAN
10 rue Meullemotte
Produits laitiers, jus, produits de terroir
Mardi 18h-19h, vendredi 15h-19h et samedi 10h-15h

→ **Helfaut**
LE JARDIN D'ELODIE
422 rue Profonde
Fromage de chèvre, légumes du marais
Vendredi 14h-18h30
PIERRE DELDICQUE
94 rue du Hapsart
Tomme nature, légumes, lait cru
Appeler avant de passer : 07 50 26 63 44
LE CHAUDRON HELFIC
416 rue du Camps
Distillerie et brasserie artisanale
Du lundi au vendredi 14h-18h

→ **Houille**
DISTILLERIE PERSYN
19 route de Watten
Genièvre de Houille et cocktails
Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h
LES FRUITS DU VINCQ
63 rue du Vincq
Confitures artisanales
Du lundi au samedi 8h-18h
DU POTAGER À L'ASSIETTE
61 rue de Vincq
Légumes dont artichaut Gros vert de Laon
Renseignements au 06 64 33 88 05

→ **Mentque-Nortbécourt**
FERME DU NORTBERT
Huile de colza et de tournesol
Du lundi au samedi (matin) 9h-12h30 et 14h-17h

→ **Moule**
PASCAL GUILBERT
33 route Nationale
Fruits, légumes dont carotte de Tilques
Tous les jours 9h-19h30 (sauf dimanche après-midi et lundi matin)

→ **Nieurlet**
LES CANARDS DE LA MÈRE MICHE
11 route de Ham
Produits artisanaux de canard
Du lundi au vendredi 9h-12h et vendredi 14h-19h

→ **Noordpeene**
LA MIELLERIE DU COIN PERDU
1265 Haecke Straete
Produits de la ruche
Appeler avant de passer : 03 21 12 10 79

→ **Saint-Martin-Lez-Tatinghem**
TOUR D'ÉTABLE
192 route de Boulogne
Porc et bœuf
Vendredi 16h-20h et samedi 9h-12h30

FERME DU MILOU
24 impasse du Milou
Fromages, beurre, crème fraîche...
Du lundi au jeudi 8h-12h et 13h30-19h (mardi 10h-12h), vendredi et samedi 13h-19h

→ **Saint-Omer**
LA FRAISERIE DE L'AA
68 chemin Cordier
Légumes de saison et fraises
Mardi et vendredi 15h-18h30
GAEC DE LA PETITE MEER
16 ter route de Clairmarais
Légumes de saison du marais
Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-19h (sauf samedi après-midi)
FRÉDÉRIC DEPLEDT
159 route de Clairmarais
Fruits et légumes de saison
Lundi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche 9h-19h, jeudi 14h-19h

→ **Serques**
AU JARDIN DE SERQUES
RD 943
Légumes dont carotte de Tilques
Du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-19h, samedi 9h-19h, dimanche 9h-12h30 et 15h-19h
LA TILQUOISE
29 rue du Marais
Carotte de Tilques, panais, choux de Bruxelles
Tous les jours 8h-17h

→ **Tilques**
CRESSONNIÈRE DE TILQUES
8 rue Henneboque
Légumes et fruits
Tous les jours 8h à 21h
LE FERME BÉDAGUE
111 départementale 943
Légumes dont carotte de Tilques, fruits
Du mardi au vendredi 9h-12h et 13h30-19h, samedi 9h-12h et 13h30-18h ;
STÉPHANE ET SOPHIE GHERAERT
49 route de Serques
Carottes de Tilques
Appeler avant de passer : 06 11 36 49 58
ANTOINE HELLEBOID
99 route Nationale RD 943
Légumes de saison
Lundi et samedi toute la journée, du mardi au vendredi 11h30-14h et 17h30-20h

→ **Tournehem-sur-la-Hem**
LE TERROIR DES PRÉS DU ROI
85 rue des Prés du Roi
Fromages, produits laitiers, charcuterie
Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h30 (sauf le mercredi), dimanche 9h à 12h



Retrouvez la liste complète des producteurs locaux en vente directe dans le guide des producteurs des Caps et Marais d'Opale sur www.parc-opale.fr

IDÉE N° 16 Sortie photo aux Monts Hulin et Pelé 25



Sur le Mont Hulin et le Mont Pelé, admirez le spectacle qu'offre la nature. Dotés de chemins balisés (départs du musée de la céramique de Desvres), ces coteaux représentent un bon spot pour prendre des photos de la faune et de la flore. Ces sites naturels préservés et gérés par Eden 62 abritent de nombreuses espèces comme l'Azuré de l'ajonc. Un point de vue offre également un panorama unique sur le bocage boulonnais et sa mosaïque de prairies verdoyantes entrecoupées de haies et de forêts, résultat de pratiques agricoles traditionnelles ancestrales.

IDÉE N° 17 Maison du cheval 26



La Maison du Cheval Boulonnais à Samer propose d'aller à la rencontre d'un animal emblématique du territoire, le cheval Boulonnais, mais aussi des patrimoines culturels, naturels et bâtis. En effet, la Maison du Cheval Boulonnais, en plus de préserver la race, souhaite faire connaître toutes

les facettes du Boulonnais : elle valorise les métiers et la tradition du cheval, le bocage boulonnais et la nature (possibilité de balades autour de la ferme) et un corps de ferme traditionnel (la ferme de Suze). Des visites de la Maison du Cheval Boulonnais sont proposées en juillet et août.

Mardis et jeudis de 14h à 17h30, du 6 juillet au 26 août. Ferme de la Suze, 1212 avenue Henry Mory à Samer. Entrée libre. Infos : www.cc-desvressamer.fr

IDÉE N° 18 Manger une spécialité 27

Proche du flan, la tarte au papin, à gros bords ou au libouli est une spécialité bien de chez nous ! A Wirwignes, chez Mémère Harlé, la recette est inchangée depuis plus de 100 ans. Pensez à réserver au 03 21 87 34 87. En passant à Wirwignes, faites un détour par l'église du village. A l'intérieur, la décoration a des accents orientaux. Légumes, tartes, pigeonniers, murets, barrières boulonnaises ou flamandes, édifices religieux,

habitats traditionnels, paysages, marais, rivières, faune et flore... en Caps et Marais d'Opale, on peut apprécier les patrimoines remarquables partout sur le territoire !



POUR RECEVOIR CE JOURNAL CHEZ VOUS PAR VOIE POSTALE

Si vous n'êtes pas encore abonné, abonnez-vous gratuitement sur www.parc-opale.fr ou envoyez vos coordonnées à la maison du Parc, BP 22 – 62142 Le West. N'hésitez pas, c'est gratuit et sans engagement. Cette offre est réservée aux habitants du territoire du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale. Retrouvez la liste des communes sur notre site internet : www.parc-opale.fr

Autour de Desvres et Samer

→ Alincthun

LA FERME DU BOIS AU COQ
16, rue du Bois au coq
Légumes et volailles
Du mar. au je. 8h-13h30, vend. et sam. 8h-18h

→ Belle-et-Houllefort

LAURENT DELATTRE
1076, route d'Houllefort
Mouton boulonnais et légumes bio
Appeler avant de passer : 03 21 87 36 11

→ Bournonville

LES SECRETS DE LA FERME BERTIN
75, route de Menneville
Tarte au papin et pâtisseries
Vendredi 14h-19h et le samedi matin
LA FERME DU COIN
1 route de Menneville
Tarte de campagne et aux fruits
Appeler avant de passer : 03 21 33 37 79

→ Brunembert

LES VERGERS DE BRUNEMBERT ET LA FROMAGERIE D'ISA
21, rue du Wint
Jus de fruits, cidre, fromages artisanaux
Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h

→ Carly

MARC DETOEUF
424, impasse des Places
Volailles et œufs
Appeler avant de passer : 06 81 34 26 76

→ Courset

LA FERME DU BON PORC
31, rue des Trois Hameaux
Viandes, produits laitiers et artisanaux
Jeudi 14h30-18h30, vendredi 10h-12h30 et 14h30-18h30, samedi de 9h à 12h30

→ Crémarest

LA FERME DE LA HOUBLONNERIE
31, chemin de la Houblonnerie
Produits laitiers et légumes de saison
Samedi 15h-17h
LA FERME DE LA CAURY
9, chemin de la Houblonnerie
Produits laitiers
Mercredi et vendredi 17h-19h
LA FERME DE MARJOLAINE
2, chemin de la Houblonnerie
Farines, pains, brioches et viennoiseries
Mercredi 16h30-19h30, samedi 8h30-17h

→ Lacres

GAEC DE SÉQUIÈRE
113, place de Séquière
Volailles
Appeler avant de passer : 06 99 40 50 35

→ Le West

LA FERME AVICOLE DU BOULONNAIS
47, route Principale
Viandes et jus de pomme
Appeler avant de passer : 03 21 87 29 17

→ Longfossé

LE JARDINIER LOUCHET
14, impasse du Crac'lot
Légumes de saison
Mercredi et samedi 16h-19h

→ Lottinghen

LE MOULIN DES MARAIS D'OPALE
2 bis route de Quesques
Farine
Du lundi au vendredi 8h-16h

GAEC DES TUILERIES

31, route de Selles
Viande bovine et volailles
Appeler avant de passer : 03 21 83 69 73

→ Menneville

CHANTAL WATEL
14, rue des Oliviers
Tartes artisanales
Appeler avant de passer : 03 21 87 15 73

→ Quesques

SYLVIE GUILBERT
3, rue des Monts Baudins
Cresson
Appeler avant de passer : 06 32 63 39 43
XAVIER PRUVOST
54, rue du Pont de Quesques
Viande bovine
Appeler avant de passer : 06 26 74 31 12

→ Saint-Martin de Choquel

L'ESCARGOTTIÈRE DU CHOQUEL
55, rue du Choquel
Escargots
Appeler avant de passer : 06 03 59 86 77

→ Samer

LA FERME LE FORT MANOIR
186, le Fort Manoir
Viande bovine et volailles
Appeler avant de passer : 06 21 67 56 45
MICHAËL DEGARDIN
373, rue du Breuil
Miel
Appeler avant de passer : 03 21 92 68 76
JEAN-LOUP MONNET
Fraises ; 06 72 60 43 99
Sur la place de Samer selon production
JEAN-PIERRE DUMONT
Fraises ; 06 83 20 15 66
Sur la place de Samer selon production

→ Selles

BOULANGERIE DE SELLES
41 route de Desvres
Pains cuits au feu de bois
Du mardi au dimanche 6h30-20h

→ Senlecques

LA FERME DU MOULIN
15, chaussée Brunehaut
Glaces artisanales
Appeler avant de passer : 06 07 18 34 13

→ Verlincthun

GAEC DE LA SABLONNIÈRE
15 chaussée de Brunehaut
Produits laitiers, tartes et légumes
Appeler avant de passer : 06 65 62 73 44

→ Wierre-au-Bois

AUX SOURCES MARAICHAGE BIO
593, route de Desvres
Légumes de saison bio
Vendredi 18h-20h

→ Wirwignes

EARL DU BLASEL
Moutons boulonnais
385, rue de la Lombarderie
Appeler avant de passer : 06 07 28 32 89
LA FERME DE LA LOMBARDERIE
805, rue de la Lombarderie
Viande bovine, jus de fruits
Self cueillette de fraises en juillet et août selon la production ; 07 78 21 15 73
PHILIPPE COMPIÈGNE
724, rue de Tourlincthun
Produits laitiers et fromages artisanaux
Mercredi 10h-14h

Le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale est une création de la Région Hauts-de-France avec la coopération du Département du Pas-de-Calais, et la participation de l'État, des organismes consulaires, des intercommunalités et des communes adhérentes.



BP 22 – 62142 Le West
Tél. 03 21 87 90 90
info@parc-opale.fr
www.parc-opale.fr
Facebook : ParcOpale



Parc
naturel
régional
des Caps et
Marais d'Opale

Une autre vie s'invente ici